Manual de instrucciones

Manual de instruções

Estimado Cliente:

En primer lugar, queremos agradecerle su preferencia por nuestro producto. Estamos seguros de que este horno microondas moderno, funcional y práctico, fabricado con materiales de primera calidad, irá a satisfacer sus expectativas.

Solicitamos una lectura atenta de las instrucciones que constan en este libro, que le permitirán obtener un mejor resultado en la utilización de su horno microondas.

CONSERVE LA DOCUMENTACIÓN DE ESTE PRODUCTO PARA CONSULTAS FUTURAS.

Tenga el manual de instrucciones siempre a mano. ¡Si cede el aparato a terceros, entrégueles también el correspondiente manual!

Indicaciones sobre protección medioambiental

Eliminación del embalaje

El embalaje está marcado con el Punto Verde.

Para eliminar todos los materiales de embalaje, tales como el cartón, el poliuretano expandido y las películas, utilice los contenedores adecuados. De este modo se garantiza la reutilización de los materiales de embalaje.

Eliminación de aparatos fuera de uso

La directiva Europea 2002/96/CE referente a la gestión de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEEE), prevé que los electrodomésticos no deben ser tirados en el flujo normal de los residuos sólidos urbanos.

Los aparatos desactualizados deben ser recogidos separadamente para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños a la salud humana y al medioambiente. El símbolo constituido por un contenedor de basura marcado con una cruz debe colocarse en todos los productos de forma a recordar la obligatoriedad de una recogida separada.

Los consumidores deben contactar las autoridades locales o los puntos de venta para solicitar información referente al local adecuado donde deben depositar los electrodomésticos viejos.

Antes de eliminar su aparato, inutilícelo. Tire el cable de alimentación, córtelo y elimínelo.

Contents

Instrucciones de instalación 3
Antes de la instalación 3
Instalación eléctrica 3
Tras la instalación 3
Indicaciones de seguridad 4
Las ventajas de las microondas 6
Description of your oven 7
Basic settings 8
Setting the clock 8
Basic settings 9
Child lock 9
Basic Functions 10
Microwaves 10
Grill 10
Microondas y grill 11
Aire caliente 11
Microondas y aire caliente 12
Grill y ventilador 12
Descongelación (Manual) 13
Durante el funcionamiento 14
Interrupción de una cocción 14
Modificación de los parámetros 14
Cancelar una cocción 14
Fin del proceso de cocción 14
Descongelación 15
Indicaciones generales para la descongelación 15
Cocinar con microondas 17
Cocinar con Grill 19
¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar? 24
Función microondas 24
Función grill 24
Función combinada con Microondas 24
Recipientes y películas de aluminio 24
Tapas 24
Limpieza y Mantenimiento del horno 26
Superficie frontal 26
Interior del horno 26
Techo del Horno 27
Accesorios 27
¿Qué hacer en caso de fallo de funcionamiento? 28
Sustitución de la Bombilla 28
Características técnicas 29
Descrição do Forno 36
Ocultar/Mostrar o Relógio 37
Instalación 59

ES

Instrucciones de instalación

Antes de la instalación

Comprobar que la tensión de alimentación indicada en la placa de características corresponde a la tensión de su instalación.

Abra la puerta y **retire todos los accesorios** y el material de embalaje.

¡No retire la tapa de mica situada en el techo de la cavidad! Esa tapa evita que las grasas y los pedazos de alimentos causen daños al generador de microondas.

¡Atención! La superficie frontal del horno puede estar envuelta en una **película de protección**. Antes de la primera utilización, retire esta película cuidadosamente, empezando por la parte inferior.

Asegúrese de que el horno no está dañado. Compruebe si la puerta del horno cierra correctamente y si el interior de la puerta y el frente de la cavidad no están dañadas. En caso de daños, contacte el Servicio de Asistencia Técnica.

NO UTILICE EL HORNO si el cable de alimentación o la clavija están dañados, si el horno no funciona correctamente o si ha sufrido daños o caído. Contacte el Servicio de Asistencia Técnica.

Coloque el horno sobre una superficie plana y estable. El horno no debe colocarse cerca de elementos de calor, radios y televisores.

Durante la instalación, asegúrese de que el cable de alimentación no entra en contacto con humedad, objetos con aristas vivas o la parte trasera del horno, pues las elevadas temperaturas pueden dañar el cable.

Atención: tras la instalación del horno hay que asegurar el acceso a la clavija.

Instalación eléctrica

De acuerdo con la legislación vigente, la instalación eléctrica de este aparato debe llevarla a cabo personal cualificado.

Antes de enchufar el microondas, compruebe que el voltaje y la frecuencia de su toma de corriente coincidan con los indicados en la placa de características situada en la parte frontal del hueco del aparato, y en el certificado de garantía, que debe conservar junto con este manual.

l aparato se conecta a través de un enchufe (siempre que haya acceso) o mediante un interruptor omnipolar que debe ser resistente al voltaje de la toma y tener una distancia de apertura entre sus contactos de 3mm como mínimo. Esto garantizará la desconexión del microondas en caso de emergencia o al limpiarlo.

El aparato debe estar conectado a tierra de acuerdo con las regulaciones de seguridad para sistemas eléctricos.

ATENCIÓN: ES OBLIGATORIO QUE EL HORNO TENGA CONEXIÓN A TIERRA.

En caso de tener que sustituir el cable eléctrico flexible que se proporciona con el microondas, un técnico del Servicio Postventa deberá realizar esta tarea, ya que requiere el uso de herramientas especiales.

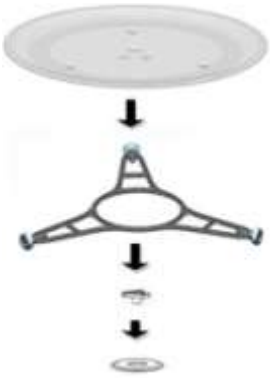
El fabricante y los revendedores declinan toda responsabilidad por eventuales daños causados a personas, animales o bienes en el caso de que se compruebe la inobservancia de estas instrucciones de instalación.

Tras la instalación

El horno sólo funciona si la puerta está correctamente cerrada.

Antes de la primera utilización, limpie el interior del horno y los accesorios, siguiendo las indicaciones relativas a la limpieza que aparecen en el punto “Limpieza y Mantenimiento del horno”.

Encaje el Acoplamiento en el centro de la cavidad del horno y sobreponga el Anillo Rotativo y el Plato Rotativo, hasta que este encaje. Siempre que haga uso del microondas es necesario que, tanto el plato rotativo como los respectivos accesorios, estén en el interior y correctamente colocados. **El plato rotativo puede girar en ambos sentidos.**



Durante la instalación, seguir las instrucciones indicadas no final do manual.

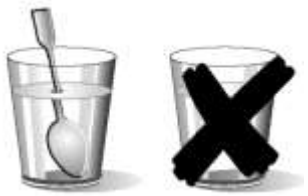
Indicaciones de seguridad

- **¡Atención!** No deje el horno sin vigilancia, especialmente cuando se usa papel, plástico u otros materiales combustibles. Estos materiales pueden carbonizarse e incendiarse. ¡RIESGO DE INCENDIO!
- **¡Atención!** Si observa humo o fuego, mantenga la puerta cerrada, para ahogar las llamas. Desconecte el horno y retire la clavija de la toma o corte la alimentación del horno.
- **¡Atención!** No caliente alcohol puro o bebidas alcohólicas en el microondas. ¡RIESGO DE INCENDIO!
- **¡Atención!** No caliente líquidos u otros alimentos en recipientes cerrados, pues estos podrán explotar fácilmente.
- **¡Atención!** Este aparato no se destina al uso por personas (incluso niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, ni con falta de experiencia o conocimientos, a menos que exista la supervisión o la instrucción respecto al uso del aparato por una persona responsable por su seguridad.
- **¡Atención!** Los niños deben ser vigilados para que no jueguen con el aparato.
- **¡Atención!** Si el horno posee un modo de funcionamiento combinado (microondas con otros medios de calentamiento), no permitir que los niños usen el horno sin la supervisión de un adulto debido a las altas temperaturas generadas.
- **¡Atención!** El horno no puede utilizarse si:
  - La puerta no cierra correctamente;
  - Las bisagras de la puerta están dañadas;
  - Las superficies de contacto entre la puerta y el frente están dañadas;
  - El cristal de la ventana está dañado;
  - Hay frecuentemente arco eléctrico en el interior, sin que haya presencia de ningún objeto de metal.

  El horno **sólo puede volver a ser utilizado** después de haber sido reparado por un técnico del Servicio de Asistencia Técnica.
- Durante su uso el aparato puede calentarse. Tenga cuidado y evite tocar los elementos calientes situados en el interior del horno.
- Atención: Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Mantenga a los niños alejados.

¡Cuidado!

- **Caliente los alimentos de los bebés siempre en biberones, frascos o botellas sin tapa ni tetina. Después de haber calentado el alimento, remueva o agite bien para que el calor se distribuya de modo uniforme. Compruebe la temperatura del alimento antes dárselo al niño. ¡PELIGRO DE QUEMADURA!**
- Para evitar que los alimentos se calienten demasiado o puedan arder, es muy importante no seleccionar períodos de tiempo largos, ni niveles de potencia demasiado elevados, cuando **calienta pequeñas cantidades de alimentos**. Por ejemplo, un pan puede arder al cabo de 3 minutos si se ha seleccionado una potencia demasiado alta.
- Para tostar, utilice solamente la función grill y vigile siempre el horno. Si utiliza una función combinada para tostar, el pan se incendia en muy poco tiempo.
- Nunca pille los cables de alimentación de otros aparatos eléctricos en la puerta caliente del horno. El aislamiento del cable puede derretirse. ¡**Peligro de cortocircuito!**



¡Cuidado al calentar líquidos!

Cuando los líquidos (agua, café, té, leche, etc.) se encuentran casi a punto de ebullición dentro del horno y se retiran repentinamente, estos pueden ser proyectados hacia fuera del recipiente. ¡PELIGRO DE LESIONES Y QUEMADURAS!

Para evitar este tipo de situaciones, cuando caliente líquidos, coloque una cuchara de té o una varilla de cristal en el recipiente.

Indicaciones de seguridad

¡Este horno se destina exclusivamente a uso doméstico!

Utilice el horno exclusivamente para la preparación de comidas.

Procediendo según las indicaciones siguientes evita daños en el horno y otras situaciones peligrosas:

- No ponga el horno en marcha sin el **acoplamiento**, el **anillo rotativo** y el respectivo **plato**.
- **No conecte el microondas en vacío**. Este puede quedar en sobrecarga y estropearse, en el caso de que no haya alimentos en el interior. ¡RIESGO DE DAÑOS!
- **Para efectuar pruebas de programación** del horno, coloque un vaso de agua en el interior del horno. El agua absorberá las microondas y el horno no se dañará.
- No tape ni obstruya los **orificios de ventilación**.
- Utilice solamente **vajilla adecuada** para microondas. Antes de utilizar vajilla y recipientes en el microondas, compruebe si estos son adecuados (ver capítulo sobre el tipo de vajilla).
- **¡No retire la tapa de mica situada en el techo de la cavidad!** Esa tapa evita que las grasas y los pedazos de alimentos dañen el generador de microondas.
- No guarde ningún **objeto inflamable** en el interior del horno, pues puede arder si lo conecta.
- No use el horno como **despensa**.
- Los **huevos con cáscara** y los **huevos cocidos enteros** no se deben calentar en hornos microondas porque pueden explotar.
- No use el horno para **freír en baño de aceite**, pues es imposible controlar la temperatura del aceite bajo la acción de las microondas.
- **Para evitar quemaduras**, use siempre guantes de cocina para manipular los recipientes y tocar el horno.
- **No se apoye ni se siente en la puerta abierta del horno.** Esto puede causar daños al horno, en especial a la zona de las bisagras. La puerta soporta un máximo de 8 kg.
- El plato rotativo y las parrillas soportan una carga máxima de 8 kg. No exceda esta carga para evitar daños.

Limpieza:

- **¡Atención!** El horno microondas debe limpiarse regularmente, debiendo retirarse todos los restos de comida (ver capítulo sobre Limpieza del Horno). En el caso de que no se mantenga el horno microondas debidamente limpio, puede producirse el deterioro de su superficie**, pudiendo reducir la vida útil del horno y eventualmente resultar en una situación peligrosa.**
- Las superficies de contacto de la puerta (el frente de la cavidad y la parte interior de la puerta) tienen que mantenerse bastante limpias, de modo a garantizar el correcto funcionamiento.
- Por favor, tenga en cuenta las indicaciones relativas a la limpieza constantes en el punto “Limpieza y Mantenimiento del horno”.

En caso de reparación:

- **¡Atención – Microondas! No se debe retirar la protección exterior.** Cualquier reparación o mantenimiento efectuado por personas no autorizadas por el fabricante es peligrosa.
- Si el cable de alimentación se estropea, debe ser sustituido por el fabricante, por agentes autorizados o por técnicos cualificados para esta tarea, de forma a evitar situaciones peligrosas y porque son necesarias herramientas especiales.
- Las reparaciones y mantenimiento, especialmente en piezas bajo tensión, sólo pueden ser efectuadas por técnicos autorizados por el fabricante.

Las ventajas de las microondas

En la cocina convencional, el calor radiado por las resistencias o quemadores de gas penetra lentamente en los alimentos, de fuera a dentro. Existe por ello una gran pérdida de energía en el calentamiento del aire, componentes del horno y recipientes.

En el microondas, el calor es generado por los propios alimentos, es decir, el calor pasa del interior al exterior. No existe ninguna pérdida de calor hacia el aire, paredes de la cavidad y recipientes (en el caso de que sean adecuados para hornos microondas), o sea, sólo se calienta el alimento.

En resumen, los hornos microondas presentan las siguientes ventajas:

1. Ahorro de tiempo de cocción; en general reducción de hasta 3/4 del tiempo en relación a la cocción convencional.
2. Descongelación ultrarrápida de alimentos, reduciendo el peligro de desarrollo de bacterias.
3. Ahorro de energía.
4. Conservación del valor nutritivo de los alimentos debido a la reducción del tiempo de cocción.
5. Fácil limpieza.

Modo de funcionamiento del horno microondas

En el horno microondas existe una válvula de alta tensión, llamada magnetrón, que convierte la energía eléctrica en energía de microondas. Estas ondas electromagnéticas son canalizadas hacia el interior del horno a través de una guía de ondas y distribuidas por un esparcidor metálico o a través de un plato rotativo.

Dentro del horno, las microondas se propagan en todos los sentidos y son reflejadas por las paredes metálicas, penetrando uniformemente en los alimentos.

Por qué se calientan los alimentos

La mayor parte de los alimentos contienen agua cuyas moléculas vibran por acción de las microondas.

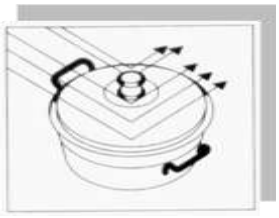
El roce entre moléculas origina calor que eleva la temperatura de los alimentos, descongelándolos, cocinándolos o manteniéndolos calientes.

Como se forma el calor en el interior de los alimentos:

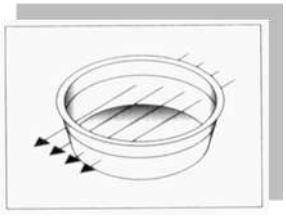
- Estos pueden ser cocinados sin, o con pocos, líquidos o grasas;
- Descongelar, calentar o cocinar en el horno microondas es más rápido que en un horno convencional;
- Se conservan las vitaminas, los minerales y las sustancias nutritivas;
- No se altera el color natural, ni el aroma.

Las microondas pasan a través de porcelana, cristal, cartón o plástico, pero no atraviesan el metal. Por ese motivo, no utilice en el horno de microondas recipientes metálicos o recipientes que tengan partes metálicas.

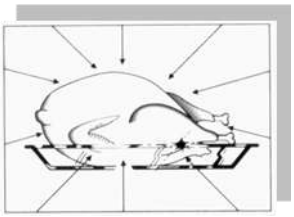
Las microondas son reflejadas por el metal...



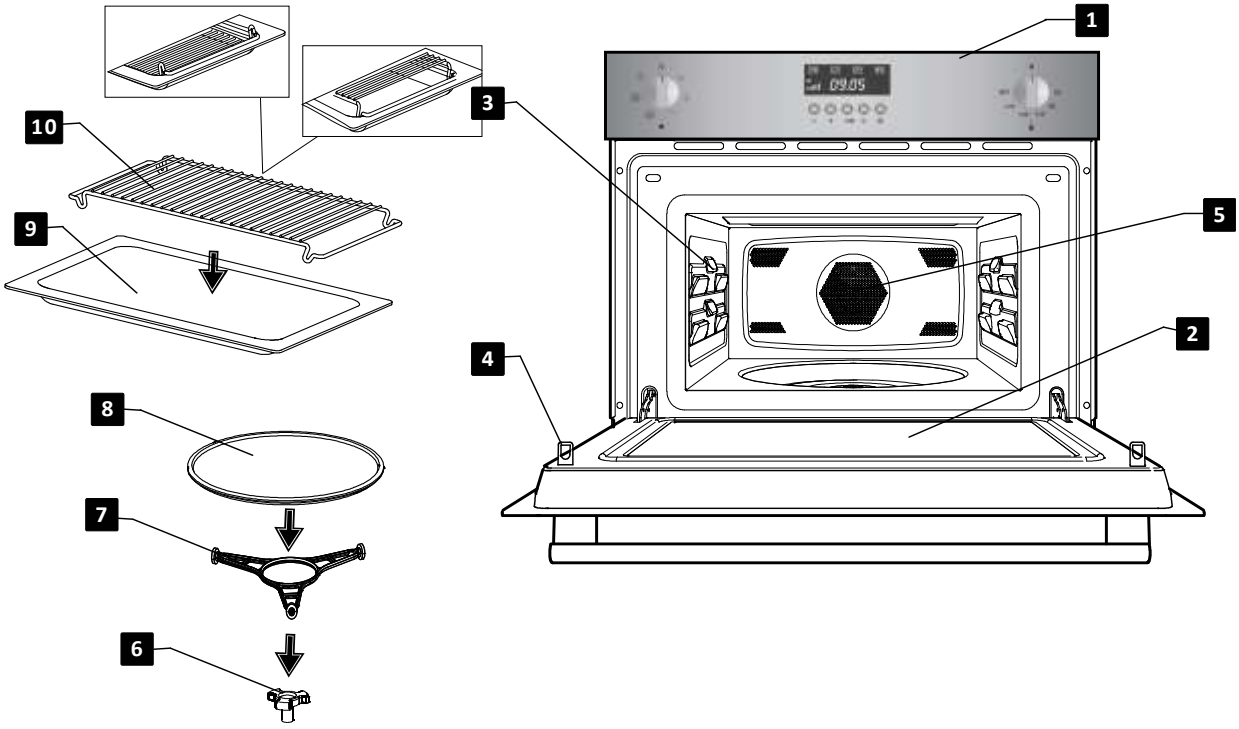
...atraviesan el cristal y la porcelana...



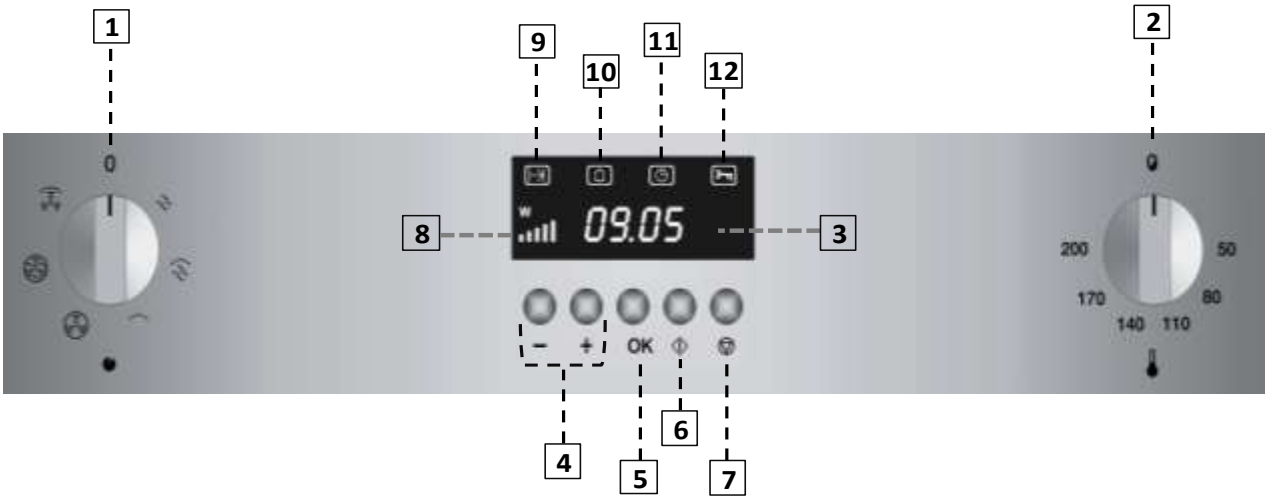
...y son absorbidos por los alimentos.



Description of your oven



1 Panel de control
2 Vidrio de la ventana de la puerta
3 Soportes laterales
4 Cierres
5 Aire Caliente
6 Soporte giratorio
7 Anillo giratorio
8 Plato giratorio
9 Bandeja de vidrio
10 Parrilla rectangular

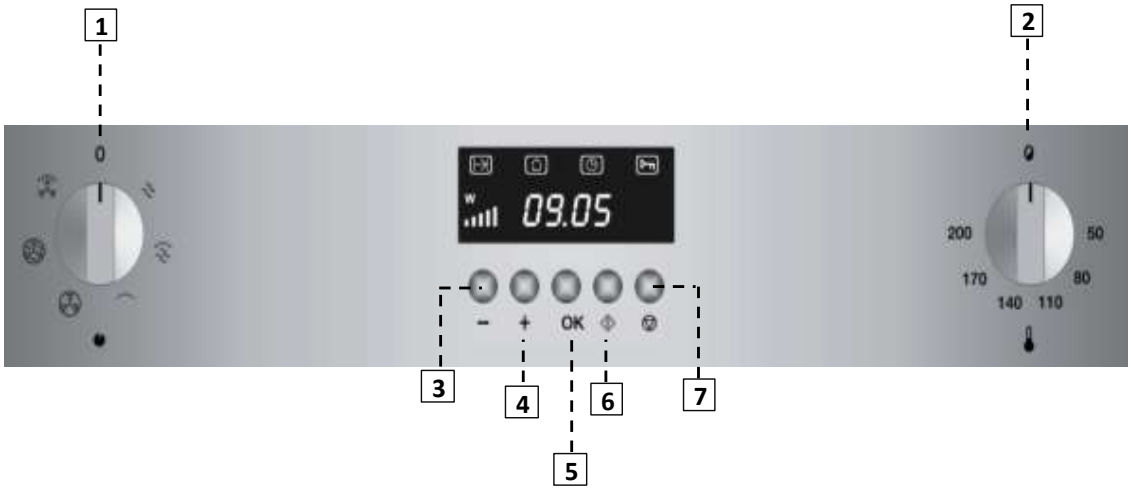


1. Function Selector
2. Thermostat
3. Display
4. “+” and “-“ keys
5. OK key
6. Start key
7. Stop key
8. Power level indicator light
9. Operating time indicator light
10. Defrost indicator light
11. Clock indicator light
12. Child lock indicator light

Configuración básica

Configurar el reloj

Después de conectar el horno microondas por primera vez o tras un fallo eléctrico, el *display* del reloj parpadeará para indicar que la hora mostrada no es correcta. Antes de utilizar el horno microondas, ajuste el reloj siguiendo el procedimiento detallado a continuación, pero empezando por el tercer paso.

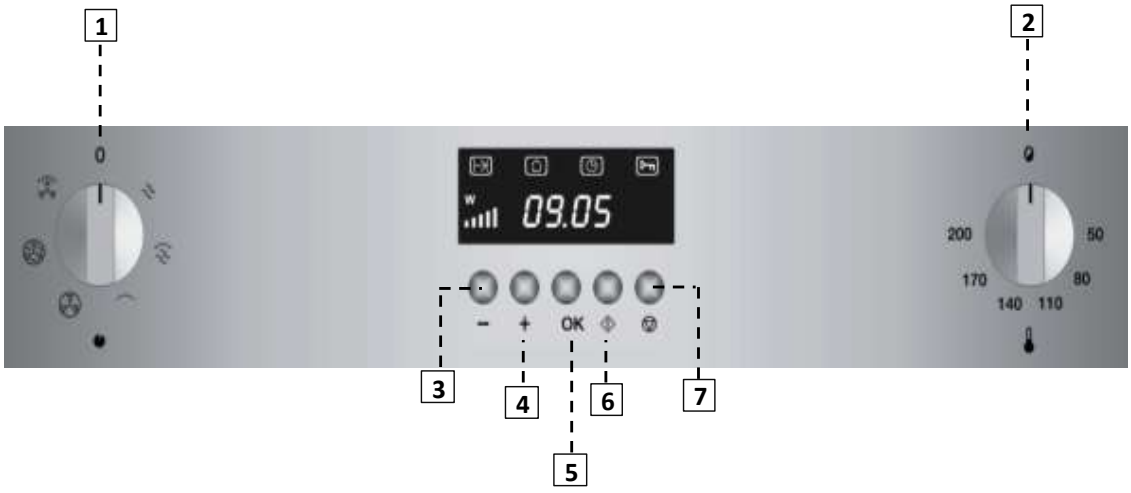


Para configurar el reloj, siga las instrucciones detalladas a continuación:

1. Pulse la tecla "**+**" **(4)** hasta que la **luz indicadora del reloj** parpadee.
2. Pulse la tecla **OK (5)**.
3. Pulse las teclas "**+**" **(4)** y "**-**" **(3)** para configurar la hora correctamente.
4. Pulse la tecla **OK (5)** para validar la hora. Los números de los minutos empezarán a parpadear.
5. Pulse las teclas "**+**" **(4)** y "**-**" **(3)** para configurar los minutos correctamente.
6. Para finalizar, pulse la tecla **OK (5)** de nuevo.

Ocultar / Mostrar el reloj

Si lo desea, puede ocultar el *display* del reloj de la siguiente forma:

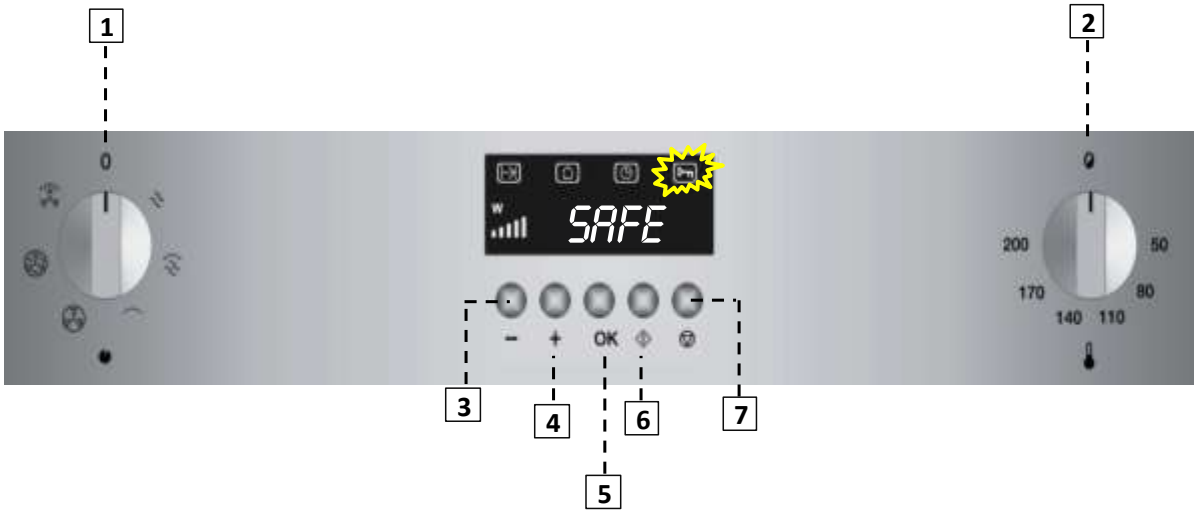


1. Mantenga pulsadas las teclas "**+**" **(4)** y "**-**" **(3)** simultáneamente durante 3 segundos. Los puntos que separan las horas de los minutos parpadearán, pero las otras partes del reloj se ocultarán.
2. Si desea ver el *display* del reloj de nuevo, vuelva a pulsar las teclas "**+**" **(4)** y "**-**" **(3)** simultáneamente durante tres segundos.

Configuración básica

Bloqueo contra niños

Se puede bloquear la funcionalidad del horno (por ejemplo, para impedir que los niños lo usen).

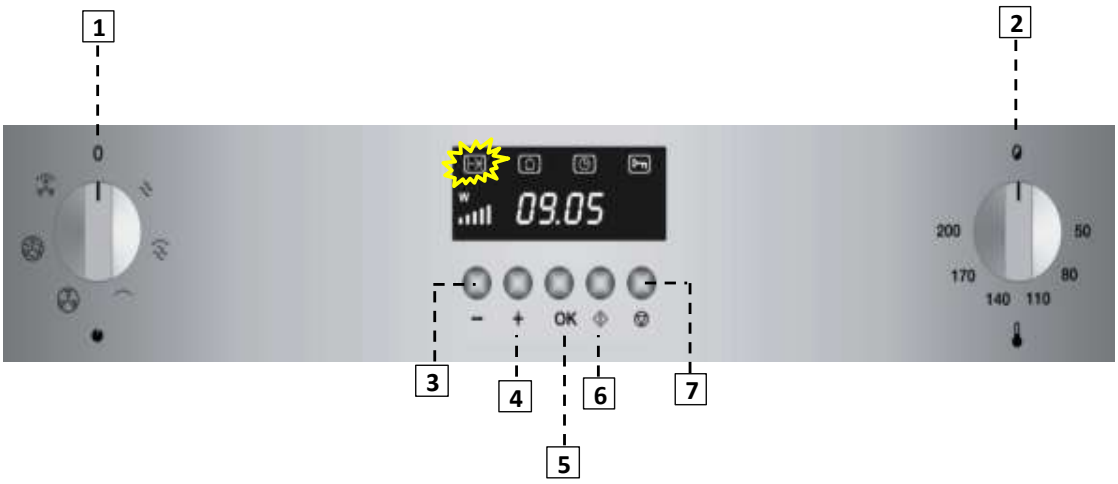


1. Para bloquear el horno, pulse la tecla **Parar (7)** durante 3 segundos. Cuando se pulsa una tecla, el *display* muestra un símbolo con una llave y el horno no funciona.
2. Para desbloquear el horno, pulse de nuevo la tecla **Parar (7)** durante 3 segundos.

Funciones básicas

Microondas

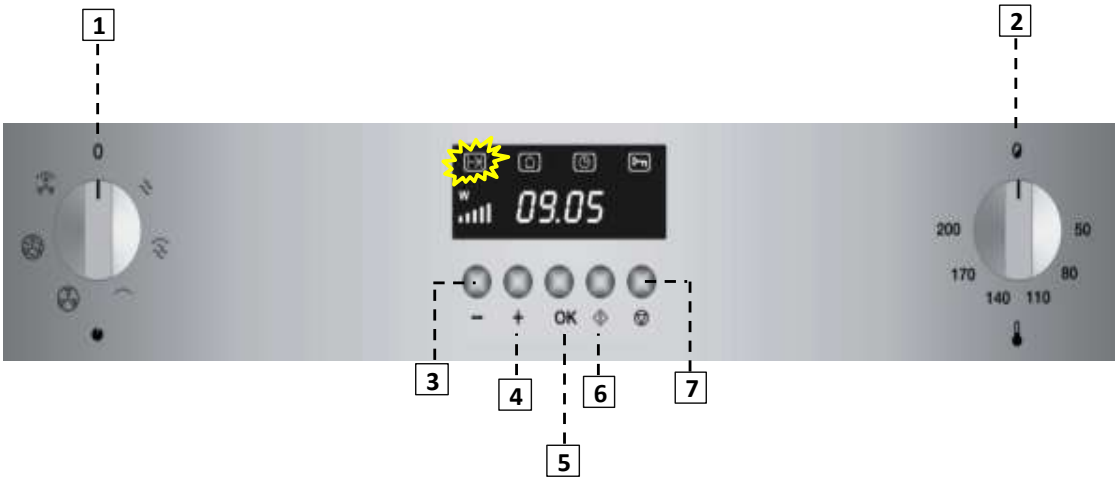
Utilice esta función para cocinar y calentar verduras, patatas, arroz, pescado y carne.



1. Gire el **seleccionador de función (1)** hasta la posición de microondas.
2. La **luz indicadora de tiempo de operación** parpadea.
3. Pulse la tecla **OK (5)**.
4. Pulse las teclas “**+**” **(4)** y “**-**” **(3)** para seleccionar el tiempo de operación deseado.
5. Pulse la tecla **OK (5)**.
6. La **luz indicadora del nivel de energía** empezará a parpadear.
7. Pulse las teclas “**+**” **(4)** y “**-**” **(3)** para seleccionar el nivel de energía deseado del microondas.
8. Pulse la tecla **OK (5)**.
9. Pulse la tecla **Inicio (6)**. El horno inicia su funcionamiento.

Grill

Use esta función para gratinar la superficie de la comida rápidamente.

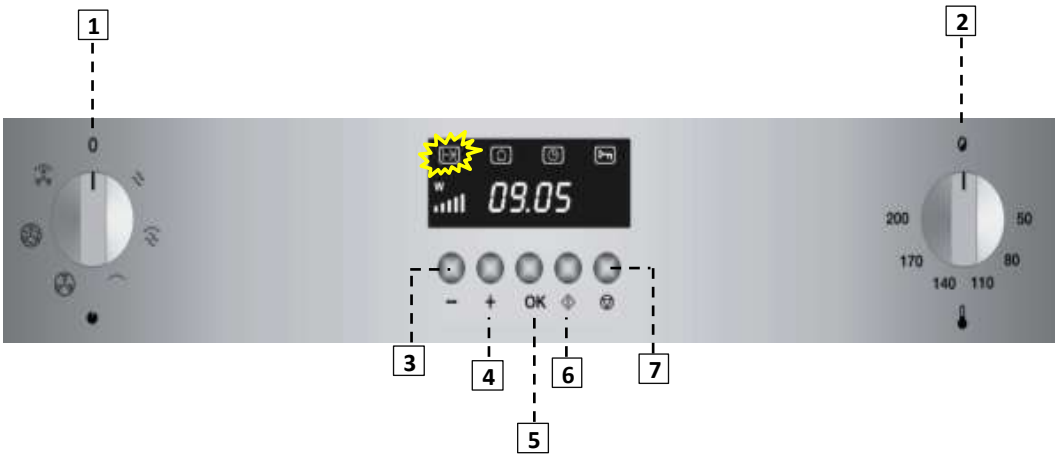


1. Gire el **seleccionador de función (1)** hasta la posición de grill.
2. La **luz indicadora de tiempo de operación** y el **display** empezarán a parpadear.
3. Pulse las teclas “**+**” **(4)** y “**-**” **(3)** para seleccionar el tiempo de operación deseado.
4. Pulse la tecla **OK (5)**.
5. Pulse la tecla **Inicio (6)**. El horno inicia su funcionamiento.

Funciones básicas

Microondas y grill

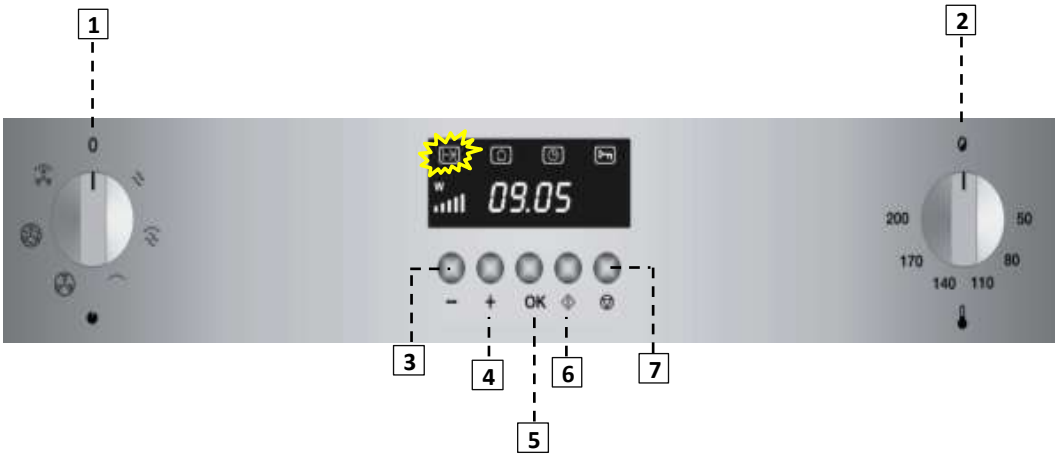
Utilice esta función para cocinar lasaña, aves, patatas asadas y gratinar alimentos.



1. Gire el **seleccionador de función** hasta la posición de microondas y grill.
2. La **luz indicadora de tiempo de operación** parpadeará y la **luz indicadora de nivel de energía** estará activada. El tiempo de operación parpadeará en el display.
3. Pulse las teclas "**+**" **(4)** y "**-**" **(3)** para seleccionar el tiempo de operación deseado.
4. Pulse la tecla **OK (5)**.
5. La **luz indicadora del nivel de energía** parpadeará.
6. Pulse las teclas "**+**" **(4)** y "**-**" **(3)** para seleccionar el nivel de energía deseado del microondas.
7. Pulse la tecla **OK (5)**.
8. Pulse la tecla **Inicio (6)**. El horno inicia su funcionamiento.

Aire caliente

Use esta función para hornear alimentos.

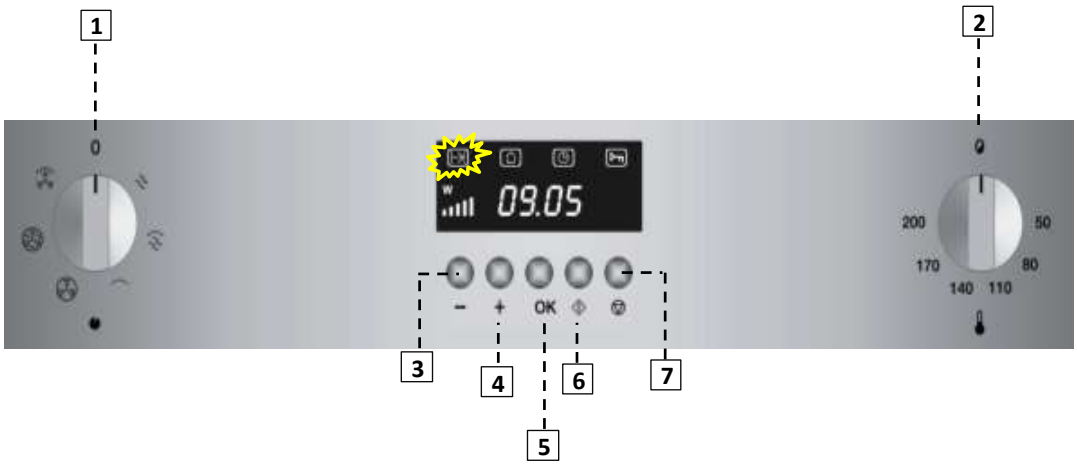


1. Gire el **seleccionador de función (1)** hasta la posición de aire caliente.
2. La **luz indicadora de tiempo de operación** y el ***display*** empezarán a parpadear.
3. Pulse las teclas "**+**" **(4)** y "**-**" **(3)** para seleccionar el tiempo de operación deseado.
4. Pulse la tecla **OK**.
5. Gire el **termostato** para seleccionar la temperatura del horno deseada.
6. Pulse la tecla **Inicio**. El horno inicia su funcionamiento.

Funciones básicas

Microondas y aire caliente

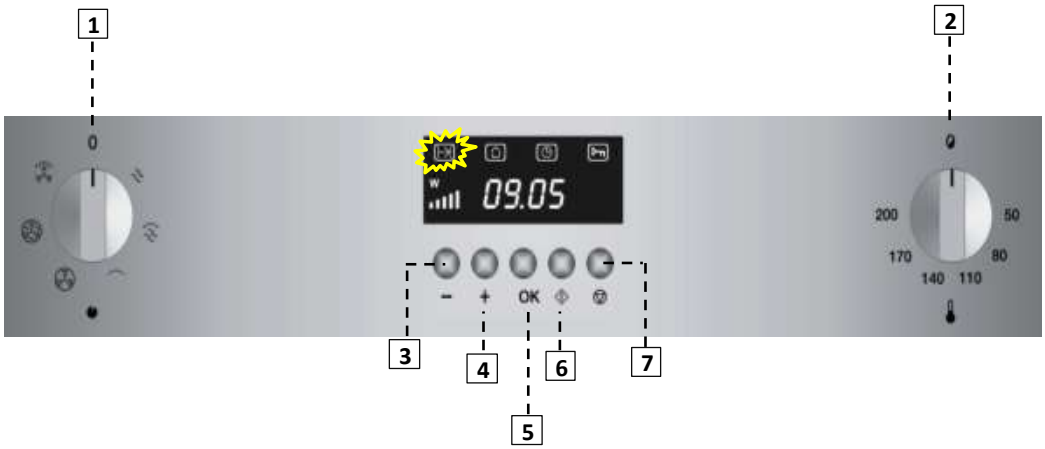
Use esta función para hornear alimentos rápidamente.



1. Gire el **seleccionador de función (1)** hasta la posición de microondas y aire caliente.
2. La **luz indicadora de tiempo de operación** parpadeará y la **luz indicadora de nivel de energía** estará activada. El tiempo de operación parpadeará en el *display*.
3. Pulse las teclas "**+**" **(4)** y "**-**" **(3)** para seleccionar el tiempo de operación deseado.
4. Pulse la tecla **OK (5)**.
5. La **luz indicadora del nivel de energía** parpadeará.
6. Pulse las teclas "**+**" **(4)** y "**-**" **(3)** para seleccionar el nivel de energía deseado del microondas.
7. Pulse la tecla **OK (5)**.
8. Gire el **termostato (2)** para seleccionar la temperatura del horno deseada.
9. Pulse la tecla **Inicio (6)**. El horno inicia su funcionamiento.

Grill y ventilador

Use esta función para hornear uniformemente alimentos y gratinar su superficie simultáneamente.

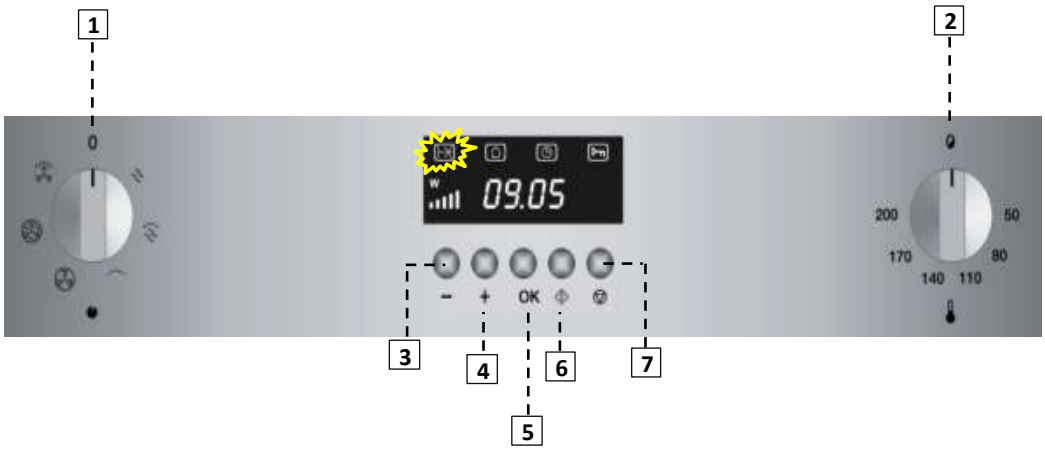


1. Gire el **seleccionador de función (1)** hasta la posición de grill + ventilador.
2. La **luz indicadora de tiempo de operación** y el **display** empezarán a parpadear.
3. Pulse las teclas "**+**" **(4)** y "**-**" **(3)** para seleccionar el tiempo de operación deseado.
4. Pulse la tecla **OK (5)**.
5. Pulse la tecla **Inicio (6)**. El horno inicia su funcionamiento.

Funciones básicas

Descongelación (Manual)

Use esta función para descongelar carne, aves, pescado, verduras y pan rápidamente.



1. Gire el **seleccionador de función (1)** hasta la posición de microondas.
2. La **luz indicadora de tiempo de operación** parpadea.
3. Pulse la tecla **OK (5)**.
4. Pulse las teclas "**+**" **(4)** y "**-**" **(3)** para seleccionar el tiempo de operación deseado.
5. Pulse la tecla **OK (5)**.
6. La **luz indicadora del nivel de energía** empezará a parpadear.
7. Pulse las teclas "**+**" **(4)** y "**-**" **(3)** para seleccionar el nivel de energía deseado del microondas.
8. Pulse la tecla **OK (5)**.
9 Pulse la tecla **Inicio (6)**. El horno inicia su funcionamiento.

Durante el funcionamiento...

Interrupción de una cocción

Puede interrumpir el proceso de cocción en cualquier momento presionando una vez la tecla **Stop** o abriendo la puerta del horno.

En cualquiera de los casos:

- **Cesa inmediatamente la emisión de microondas**.
- El grill se desactiva pero **mantiene una temperatura muy elevada. ¡Peligro de quemaduras!**
- El temporizador se para y el **display** indica el tiempo de funcionamiento restante.

Si lo desea puede entonces:

1. Dar la vuelta o remover los alimentos, para obtener una cocción uniforme.
2. Cambiar los parámetros del proceso.

Para retomar el proceso, cierre la puerta y presione la tecla **Start**.

Modificación de los parámetros

Puede modificar la función y la temperatura del aparato mientras este está en funcionamiento, o cuando el proceso de cocción ha sido interrumpido. Para modificar estos parámetros, gire el selector de funciones o el termostato según corresponda.

Siga estas instrucciones para cambiar el nivel de potencia o el tiempo de funcionamiento del aparato:

- Presione las teclas “**+**” y “**-**” para modificar el tiempo de funcionamiento.
- Presione la **tecla OK** para validar la modificación. El **piloto del nivel de potencia** comenzará a parpadear.
- Presione las teclas “**+**” y “**-**” para modificar el nivel de potencia.
- Presione la **tecla OK**.

Cancelar una cocción

Puede cancelar el proceso de cocción girando el **selector de funciones** hasta colocarlo en el cero, o presionando dos veces la **tecla Stop**.

Fin del proceso de cocción

Una vez transcurrido el tiempo de funcionamiento fijado, el horno emitirá un pitido y en la pantalla aparecerá la palabra “END”.

Cuando haya terminado de cocinar, gire el selector de funciones y el termostato hasta colocarlos en el cero.

Descongelación

Indicaciones generales para la descongelación

1. Para la descongelación, utilice solamente vajilla adecuada para microondas (porcelana, cristal, plástico adecuado).
2. La función Descongelación por peso y las tablas se refieren a la descongelación de alimentos crudos.
3. El tiempo de descongelación depende de la cantidad y de la altura del alimento. Cuando congele los alimentos, tenga en cuenta el proceso de descongelación. Distribuya el alimento en partes iguales al tamaño del recipiente.
4. Distribuya lo mejor posible el alimento en el interior del horno. Las partes más gruesas de pescado o de los muslos de pollo deben estar vueltas hacia fuera. Puede proteger las partes más delicadas con una hoja de aluminio. **Importante:** la hoja de aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad, pues puede causar arco eléctrico.
5. Las piezas más densas deben ser vueltas varias veces.
6. Distribuya el alimento congelado del modo más uniforme posible, pues las partes más estrechas y finas se descongelan más deprisa que las partes más gruesas y altas.
7. Los alimentos ricos en grasa, como la mantequilla, el requesón y la nata, no se deben descongelar totalmente. Si están a temperatura ambiente, en pocos minutos estarán listos para ser servidos. En el caso de la nata ultracongelada, si hubiera pequeños pedazos de hielo, hay que batirla antes de consumirla.
8. Coloque las aves sobre un plato vuelto para que la salsa de la carne pueda escurrir más fácilmente.
9. El pan debe ser envuelto en una servilleta, para no secar demasiado.
10. Dé la vuelta a los alimentos a intervalos regulares.
11. Retire el alimento congelado de su embalaje y no se olvide de retirar los clips de metal, en el caso de que existan. En el caso de los recipientes que sirven para guardar los alimentos en el congelador y que también pueden ser utilizados para calentar y cocinar, retire solamente la tapa. En los demás casos, coloque los alimentos en recipientes adecuados para hornos microondas.
12. El líquido resultante de la descongelación, principalmente de las aves, debe tirarse y en ningún caso puede entrar en contacto con los demás alimentos.
13. Tenga en cuenta que, en la función de descongelación automática, es necesario un tiempo de reposo, hasta que el alimento esté completamente descongelado.

Descongelación

Para descongelar comida, seleccione la función microondas y uno de los dos niveles de potencia indicados a continuación:

Posición	Nivel de Potencia	Potencia
	Descongelar / mantener caliente	200 W
	Descongelar	400 W

La siguiente tabla presenta, de un modo general, los diferentes tiempos de descongelación y de reposo (de modo a garantizar que el alimento alcance una temperatura uniforme) en función del tipo y del peso de los alimentos, y también las respectivas recomendaciones.

Alimento	Peso (g)	Tiempo de descongelación (min)	Tiempo de reposo (min)	Observación
Pedazos de carne, cerdo, ternera, buey.	100	2-3	5-10	Dar la vuelta 1 x
	200	4-5	5-10	Dar la vuelta 1 x
	500	10-12	10-15	Dar la vuelta 2 x
	1000	21-23	20-30	Dar la vuelta 2 x
	1500	32-34	20-30	Dar la vuelta 2 x
	2000	43-45	25-35	Dar la vuelta 3 x
Carne estofada	500	8-10	10-15	Dar la vuelta 2 x
	1000	17-19	20-30	Dar la vuelta 3 x
Carne picada	100	2-4	10-15	Dar la vuelta 2 x
	500	10-14	20-30	Dar la vuelta 3 x
Salchicha	200	4-6	10-15	Dar la vuelta 2 x
	500	9-12	15-20	Dar la vuelta 1 x
Aves, partes de aves	250	5-6	5-10	Dar la vuelta 1 x
Pollo	1000	20-24	20-30	Dar la vuelta 2 x
	2500	38-42	25-35	Dar la vuelta 3 x
Filete de pescado	200	4-5	5-10	Dar la vuelta 1 x
Trucha	250	5-6	5-10	Dar la vuelta 1 x
Gambas	100	2-3	5-10	Dar la vuelta 1 x
	500	8-11	15-20	Dar la vuelta 2 x
Fruta	200	4-5	5-10	Dar la vuelta 1 x
	300	8-9	5-10	Dar la vuelta 1 x
	500	11-14	10-20	Dar la vuelta 2 x
Pan	200	4-5	5-10	Dar la vuelta 1 x
	500	10-12	10-15	Dar la vuelta 1 x
	800	15-17	10-20	Dar la vuelta 2 x
Mantequilla	250	8-10	10-15	
Requesón	250	6-8	10-15	
Nata	250	7-8	10-15	

Cocinar con microondas

¡Atención! Lea atentamente el capítulo "Indicaciones de Seguridad" antes de cocinar con microondas.

Siga las siguientes recomendaciones al cocinar con microondas:

- Antes de calentar o cocinar alimentos con cáscara o **piel** (p. ej. manzanas, tomates, patatas, salchichas) **píquelos**, para que no revienten. Corte el alimento antes de iniciar su preparación.
- Antes de utilizar un recipiente, compruebe si el mismo es adecuado para microondas (ver capítulo sobre el tipo de vajilla).
- Al confeccionar alimentos con poca humedad (p. ej. **descongelar pan**, hacer palomitas, etc.) se produce una evaporación rápida. El horno funciona de este modo en vacío y el alimento puede carbonizarse. Esta situación puede causar daños al horno y a la vajilla. De este modo, ajuste solamente el tiempo necesario y vigile la cocción.
- No se puede calentar grandes cantidades de aceite (**freír**) en el microondas.
- Retire los **platos precocinados de sus** envases, pues estos no siempre son resistentes al calor. Siga las instrucciones dadas por el fabricante.
- **Si tiene varios recipientes**, como por ejemplo tazas, dispóngalos uniformemente sobre el plato rotativo.
- No cierre las **bolsas de plástico con** pinzas de metal, pero sí con pinzas de plástico. Perfore varias veces la bolsa para que el vapor pueda salir fácilmente.
- Al calentar o cocinar alimentos, asegúrese de que alcanzan una **temperatura mínima de 70°C**.
- Durante la cocción puede haber formación de **vapor de agua** en el cristal de la puerta y eventualmente acabar por condensarse. Esta situación es normal y puede ser incluso más significativa si la temperatura ambiente es baja. La seguridad del horno no está en cuestión. Después de la cocción, limpie el agua resultante de la condensación.
- Cuando caliente líquidos, utilice **recipientes con una gran apertura**, para que el vapor se pueda evaporar fácilmente.

Prepare los alimentos de acuerdo con las indicaciones y tenga en cuenta los tiempos de cocción y los niveles de potencia indicados en las tablas.

Tenga en cuenta que los valores referidos son sólo indicativos y que pueden variar en función del estado inicial, de la temperatura, de la humedad y del tipo de alimento. Es aconsejable ajustar los tiempos y los niveles de potencia a cada situación. En función del alimento, hay que aumentar o acortar los tiempos de cocción, o entonces subir o bajar el nivel de potencia.

Cocinar con microondas...

1. Cuanto mayor es la cantidad de los alimentos, más largo es el tiempo de cocción. Tenga en cuenta que:
    - Doble de la cantidad » doble del tiempo
    - Mitad de la cantidad » mitad del tiempo

2. Cuanto menor es la temperatura, mayor es el tiempo de cocción.

3. Los alimentos líquidos se calientan más deprisa.

4. Una buena distribución de los alimentos sobre el plato rotativo facilita una cocción uniforme. Si coloca los alimentos densos en la parte exterior del plato y los menos densos en el centro del plato, podrá calentar diferentes tipos de alimentos simultáneamente.

5. La puerta del horno puede abrirse en cualquier momento. El horno se desconecta automáticamente. El microondas sólo sigue funcionando si cierra la puerta.

6. Los alimentos tapados requieren menos tiempo de cocción, además de preservar mejor las propias características. La tapa tiene que dejar pasar las microondas y tener pequeños orificios que permitan la salida del vapor.

Cocinar con microondas

Tablas y sugerencias – Cocinar verduras

Alimento	Cantidad (g)	Adición de líquidos	Potencia (Watt)	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Indicaciones
Coliflor	500	100 ml	800	9-11	2-3	Cortar a rodajas. Tapar
Bróculi	300	50 ml	800	6-8	2-3	
Champiñones	250	25 ml	800	6-8	2-3	
Guisantes y zanahorias,	300	100 ml	800	7-9	2-3	Cortar en cubos o a rodajas. Tapar
Zanahorias congeladas	250	25 ml	800	8-10	2-3	
Patatas	250	25 ml	800	5-7	2-3	Pelar, cortar en partes iguales. Tapar
Pimiento	250	25 ml	800	5-7	2-3	Cortar a pedazos o a rodajas. Tapar
Puerro	250	50 ml	800	5-7	2-3	
Col de Bruselas, congelada	300	50 ml	800	6-8	2-3	Tapar
Repollo	250	25 ml	800	8-10	2-3	Tapar

Tablas y sugerencias – Cocinar pescado

Alimento	Cantidad (g)	Potencia (Watt)	Tiempo (min.)	Tiempo en reposo (min.)	Indicaciones
Filetes de pescado	500	600	10-12	3	Cocinar tapado. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.
Pescado entero	800	800 400	2-3 7-9	2-3	Cocinar tapado. Dar la vuelta una vez transcurrida del tiempo. Eventualmente cubrir las extremidades finas del pescado.

Cocinar con Grill

Para obtener buenos resultados con el grill, utilice el grill suministrado conjuntamente con el horno.

INDICACIONES IMPORTANTES:

1. Cuando el grill se utiliza por primera vez se observa la formación de algún humo y olor, que resultan de la utilización de aceites durante el proceso de fabricación.
2. El cristal de la puerta alcanza temperaturas muy altas durante la utilización del grill. **Mantenga los niños alejados.**
3. Durante el funcionamiento del grill, las paredes de la cavidad y el grill alcanzan temperaturas muy elevadas. Es aconsejable la utilización de guantes de cocina.
4. Durante una utilización más prolongada del grill es normal que las resistencias se desconecten temporalmente, debido al termostato de seguridad.
5. ¡**Importante!** Cuando los alimentos se hacen al grill o se cocinan en recipientes hay que comprobar si el recipiente es o no adecuado. ¡Ver capítulo sobre el tipo de vajilla!
6. Al utilizar el grill es posible que las salpicaduras de grasa lleguen a la resistencia y se quemen. Esta es una situación normal y no representa ningún tipo de fallo de funcionamiento.
7. Tras cada cocción, limpie el interior y los accesorios, para que la suciedad no quede incrustada.

Cocinar con Grill

Tablas y sugerencias – Grill sin microondas

Alimento	Cantidad (g)	Tiempo (min.)	Indicaciones
Pescado			
Dorada Sardina/cabracho	800 6-8 unid.	18-24 15-20	Unte ligeramente con mantequilla. Una vez transcurrida la mitad del tiempo dé la vuelta y unte con condimentos.
Carne			
Salchicha	6-8 unid.	22-26	Pique una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción y dé la vuelta.
Hamburguesa congelada	3 unid.	18-20	Volver 2 – 3x
Entrecot (aprox. 3 cm de espesura)	400	25-30	Una vez transcurrida la mitad del tiempo unte y dé la vuelta.
Demás			
Tostadas	4 unid.	1½-3	Vigile las tostadas.
Gratinar sandwiches	2 unid.	5-10	Vigile el gratinado.

Caliente previamente el grill durante 2 minutos. Si no hay ninguna indicación en contra, utilice la rejilla. Coloque la rejilla en un recipiente para recibir el agua y la grasa. Los tiempos referidos son meramente indicativos y pueden variar en función de la composición y de la cantidad del alimento, bien como del estado deseado. El pescado y la carne adquieren un óptimo sabor si, antes de gratinar, se pincela con aceite vegetal, especias y hierbas y se deja finalmente a marinar durante algunas horas. Añada la sal solamente después de gratinar.

Las salchichas no revientan si las pincha anteriormente con un tenedor.

Una vez transcurrida la mitad del tiempo, vigile la cocción y, si es necesario, dé la vuelta.

El grill es especialmente adecuado para confeccionar pedazos de carne y pescado finos. A los pedazos de carne finos sólo hay que dar la vuelta una vez, los más gruesos varias veces.

Cocinar con Grill

Tablas y sugerencias – Microondas + Grill

La función microondas con grill es ideal para cocinar rápidamente y, al mismo tiempo, dorar alimentos. Además, puede también gratinar los alimentos.

El microondas y el grill funcionan simultáneamente. Las microondas cocinan y el grill gratina.

Plato	Cantidad (g)	Vajilla	Potencia (Watt)	Posición	Tiempo (min.)
Pasta gratinada	500	Forma baja	300	12-17	3-5
Patatas gratinadas	800	Forma baja	550	20-22	3-5
Lasaña	aprox. 800	Forma baja	550	15-20	3-5
Requesón gratinado	aprox. 500	Forma baja	300	18-20	3-5
2 muslos de pollo, fresco (sobre la rejilla)	cada 200	Forma baja	300	10-15	3-5
Pollo	aprox. 1000	Recipiente bajo y ancho	300	35-40	3-5
Gratinar sopa de cebolla	2 tazas de 200	Cuenco de sopa	300	2-4	3-5

Antes de utilizar vajilla y recipientes en el microondas, compruebe si estos son adecuados. Utilice solamente vajilla adecuada para microondas.

La vajilla a utilizar en la función combinado tiene que ser adecuada para microondas y para el grill. ¡Ver capítulo sobre el tipo de vajilla!

Tenga en cuenta que los valores referidos son sólo indicativos y que pueden variar en función del estado inicial, de la temperatura, de la humedad y del tipo de alimento.

Si el tiempo no ha sido suficiente para dorar bien el alimento, póngalo durante más 5 ó 10 min. en la función grill.

Tenga en atención los tiempos de reposo y vuelve los pedazos

Los valores indicados en las tablas son válidos teniendo en cuenta que la cavidad está fría (no hay que calentar previamente).

Tablas y sugerencias – Cocinar carne

Tablas y sugerencias – Cocinar carne

Alimento	Cantidad (g)	Potencia (Watt)	Temperatura ºC	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Indicaciones
Carne de buey estofada	1000	200	160/170	80/90	10	Recipiente sin tapa
Lomo de cerdo	500/600	200	180/190	35/40	10	Recipiente sin tapa
Pollo, entero	100/1200	400	200	30/40	10	Recipiente con tapa. Parte de la pechuga vuelta hacia arriba. No dar la vuelta.
Pollo en trozos	800	400	200	25/35	10	Recipiente sin tapa. Colocar los trozos con a piel vuelta hacia arriba. No dar la vuelta.
Pato	1500/1700	200	200	70/80	10	Recipiente con tapa. No dar la vuelta.

Consejos sobre como asar

De la vuelta a las piezas de carne a medio del tiempo de cocción. Cuando el asado esté listo, deberá reposar todavía 10 minutos en el horno apagado y cerrado. De este modo, el jugo de la carne quedará mejor distribuido.
Añada a la carne magra 2 o 3 cucharas de caldo, a los estofados 8 a 10 cucharas, según el tamaño.

La temperatura y el tiempo de asado dependen del tipo de alimento y de la respectiva cantidad.

Si no hay indicación del peso del asado en la tabla, elija la indicación correspondiente al peso inmediatamente más bajo y prolongue el tiempo.

Consejos sobre la vajilla

Comprueba si la vajilla cabe en el interior del horno
Los recipientes de cristal calientes deben colocarse sobre un paño de cocina seco. Si estos recipientes se colocan sobre una superficie fría o mojada, el cristal puede estallar y romperse. Use agarraderos para retirar la vajilla del horno.

Tablas y sugerencias – Cocinar bollos

Tablas y sugerencias – Cocinar bollos

Alimento	Recipiente	Nivel	Temperatura	Tiempo (min)
Bollo de nueces	Molde de con lateral extraíble	1	170/180	30/35
Tarta de frutas	Molde de con lateral extraíble	2	150/160	35/45
Bollos de frutas	Molde de agujero	1	170/190	30/45
Tartas saladas	Molde de con lateral extraíble	2	160/180	50/70
Bollo simples (bizcocho)	Molde de con lateral extraíble	1	160/170	40/45
Bollos de almendra	Bandeja	2	110	35/45
Hojaldre	Bandeja	2	170/180	35/45

Consejos sobre los moldes para bollos

Los moldes más utilizados son los negros de metal. Si utiliza adicionalmente el microondas, utilice moldes para bollos de cristal, cerámica o plástico. Estos tienen que ser resistentes a temperaturas hasta 250ºC. Si utiliza este tipo de moldes, los bollos quedan menos tostados.

Consejos sobre como cocinar bollos

La temperatura y cocción del bollo dependen de la calidad y cantidad de la masa. Intente en primer lugar con un valor inferior, y la próxima vez, ajuste, si es necesario, una temperatura más elevada. Una temperatura más baja permitirá obtener un tostado más uniforme. Coloque siempre el molde en el centro de la bandeja.

Sugerencias de cocción

Como comprobar si el bollo está cocido

Pinche un palillo en la parte más alta del bollo, 10 minutos antes del final del tiempo de la cocción. Si la masa no queda pegada al palillo, el bollo está listo.

El bollo queda muy oscuro

La próxima vez seleccione una temperatura más baja y deje cocer el bollo durante más tiempo.

El bollo queda muy seco

Haga pequeños orificios con un palillo en el bollo ya terminado. Después, riegue con zumo o una bebida alcohólica. La próxima vez aumente la temperatura cerca del 10º y reduzca el tiempo de cocción.

El bollo no se suelta al dar la vuelta

Deje enfriar el bollo después de cocido, durante 5 a 10 minutos, así se suelta más fácilmente del molde. En el caso de que, aún así, el bollo no se suelte, pase cuidadosamente un cuchillo por la extremidad. La próxima unte bien el molde.

Consejos para ahorrar energía

Cuando haga más que un bollo, es aconsejable introducirlos al horno unos a continuación de otros. El horno todavía está caliente y así se reduce el tiempo de cocción del segundo bollo.

Utilice preferentemente molde oscuros, pintados o esmaltados en negro, pues estos absorben mejor el calor.

En el caso de tiempos de cocción más largos, podrá desconectar el horno 10 minutos antes de que acabe el tiempo y aprovechar el calor residual para terminar la cocción.

¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?

Función microondas

En la función microondas, tenga en cuenta que las microondas son reflejadas por las superficies metálicas. El cristal, la porcelana, el barro, el plástico y el papel dejan pasar las microondas.

Por ello, las **ollas y la vajilla de metal o los recipientes con partes o decoraciones metálicas no se pueden utilizar en el microondas**. El cristal y el barro con **decoraciones o partes metálicas** (p. ej. cristal de plomo) no se pueden utilizar.

Lo **ideal** para cocinar en el horno microondas es utilizar cristal, porcelana o barro refractarios y plástico resistente al calor. El cristal y la porcelana muy finos y frágiles deben ser utilizados, durante poco tiempo, para descongelar o calentar alimentos ya preparados.

Los alimentos calientes transmiten calor a la vajilla, la cual puede quedar muy caliente. Por ello, utilice siempre un **agarrador.**

Pruebe la vajilla

Coloque la vajilla en el horno durante 20 segundos a potencia máxima de microondas. Si esta está fría o poco caliente es adecuada. Sin embargo, si se calienta mucho o causa arco eléctrico, no es adecuada.

Función grill

En el caso de la función grill, la vajilla tiene que ser resistente por lo menos a temperaturas de 300°C.

La vajilla de plástico no es adecuada.

Función combinada con Microondas

En la función microondas + grill, la vajilla a utilizar tiene que ser adecuada tanto para el microondas como para el grill.

Recipientes y películas de aluminio

Los platos precocinados en recipientes de aluminio o con hoja de aluminio pueden ser colocados en el microondas si se respetan los siguientes aspectos:

- Tenga en cuenta las recomendaciones del fabricante que constan en el envase.
- Los recipientes de aluminio no pueden tener una altura superior a 3 cm ni entrar en contacto con las paredes de la cavidad (**distancia mínima de 3 cm**). Hay que retirar la tapa de aluminio.
- Coloque el recipiente de aluminio directamente sobre el plato rotativo. Si utiliza la rejilla, coloque el recipiente sobre un plato de porcelana. Nunca coloque el recipiente directamente sobre la rejilla!
- El tiempo de cocción es más largo porque las microondas entran en los alimentos solamente por arriba. En caso de duda, utilice solamente vajilla adecuada para microondas.
- La hoja de aluminio se puede utilizar para reflejar las microondas durante el proceso de descongelación. Los alimentos delicados, tales como aves o carne picada, se pueden proteger del calor excesivo cubriendo las respectivas extremidades.
- **Importante: l**a hoja de aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad, pues puede provocar arco eléctrico.

Tapas

Se recomienda la utilización de tapas de cristal, de plástico o de una película adherente, porque de este modo:

1. Impide una evaporación excesiva (principalmente en los períodos de cocción muy largos);
2. El proceso de cocción es más rápido;
3. Los alimentos no quedan secos;
4. Se preserva el aroma.

La tapa debe poseer orificios para que no se forme ningún tipo de presión. Las bolsas de plástico deben igualmente tener aberturas. Tanto los biberones como los frascos con comida para bebé y otros recipientes semejantes sólo se pueden calentar sin tapa, pues pueden reventar.

¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?

Tabla – Vajilla

La tabla siguiente le da una idea general sobre cuál es el tipo de vajilla adecuada a cada situación.

Modo de funcionamiento / Tipo de vajilla	Microondas		Grill	Función combinada con Microondas
	Descongelar / calentar	Cocinar		
Cristal y porcelana 1) Doméstico, no resistente al fuego, se puede lavar en lavavajillas	sí	sí	no	no
Cerámica vidriada Cristal y porcelana resistente al fuego	sí	sí	sí	sí
Cerámica, vajilla de gres 2) Sin vidriados o vidriados sin decoraciones metálicas	sí	sí	no	no
Vajilla de barro 2)				
Vidriado	sí	sí	no	no
No vidriado	no	no	no	no
Vajilla de plástico 2)				
Resistente al calor hasta 100°C	sí	no	no	no
Resistente al calor hasta 250°C	sí	sí	no	no
Películas de plástico 3)				
Film plástico para alimentos	no	no	no	no
Celofán	sí	sí	no	no
Papel, cartón, pergamino 4)	sí	no	no	no
Metal				
Hoja de aluminio	sí	no	sí	no
Envases de aluminio 5)	no	sí	sí	sí
Accesorios (rejilla baja y alta)	no	no	sí	sí

1. Sin borde dorado o plateado y sin cristal de plomo.
2. ¡Tenga en cuenta las indicaciones del fabricante!
3. No utilice clips de metal para cerrar las bolsas. Perfore las bolsas. Utilice las películas sólo para tapar.
4. No utilice platos de papel.
5. Solamente envases de aluminio poco profundos y sin tapa. El aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad.

Limpieza y Mantenimiento del horno

La limpieza es el único mantenimiento normalmente requerido.

¡Atención! El horno microondas debe limpiarse regularmente, debiendo retirarse todos los restos de comida. En el caso de que no se mantenga debidamente limpio el horno microondas su superficie puede deteriorarse, **pudiendo reducirse la vida útil del horno y eventualmente resultar en una situación peligrosa**.

¡Atención! La limpieza debe ser efectuada con el horno desconectado de la alimentación eléctrica. Retire la clavija de la toma o desconecte el circuito de alimentación del horno.

No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos, elementos que rayen o objetos puntiagudos, pues pueden aparecer manchas.

No utilice aparatos de limpieza a alta presión o a chorro de vapor.

Superficie frontal

Basta limpiar el horno con un paño húmedo. Si está muy sucio, añada algunas gotas de detergente de lavavajillas al agua de lavado. Después limpie el horno con un paño seco.

En los hornos con frente de aluminio use un producto limpiacristales suave y un paño suave que no suelte hilos. Limpie en el sentido horizontal sin ejercer presión sobre la superficie.

Retire inmediatamente las manchas de calcáreo, grasa, almidón, clara de huevo. Debajo de estas manchas puede producirse corrosión.

Evite la entrada de agua al interior del horno.

Interior del horno

Tras cada utilización, limpie las paredes interiores con un paño húmedo porque así es más fácil retirar las salpicaduras y la comida pegada.

Para retirar la suciedad más difícil, use un producto de limpieza no agresivo. **No utilice sprays de horno ni otros productos de limpieza agresivos o abrasivos.**

Mantenga la puerta y el frente del horno siempre bien limpios, de modo a asegurar un correcto funcionamiento.

Evite la entrada de agua en los orificios de ventilación del microondas.

Regularmente, retire el plato rotativo y el respectivo soporte y limpie la base de la cavidad, especialmente si se han derramado líquidos.

No conecte el horno sin el plato rotativo y el respectivo soporte.

Si la cavidad del horno está muy sucia, coloque un vaso con agua sobre el plato rotativo y conecte el horno microondas durante 2 ó 3 minutos a máxima potencia. El vapor liberado ablandará la suciedad, que será fácilmente limpiada con un paño suave.

Los olores desagradables (por ej., después de cocinar pescado) pueden ser fácilmente eliminados. Eche algunas gotas de zumo de limón en una taza con agua. Introduzca una cuchara de café en la taza para evitar una ebullición retardada. Caliente el agua durante 2 a 3 minutos a potencia máxima de microondas.

Limpieza y Mantenimiento del horno

Techo del Horno

Si el techo del horno está sucio, puede bajarse el grill para facilitar la limpieza.

Espere hasta que el grill esté frío antes de bajarlo, para evitar el peligro de quemadura. Proceda de la siguiente forma:

1. Gire 180º el Soporte del Grill **(1)**.
2. Baje suavemente el Grill **(2)**. **No use una fuerza excesiva pues puede causar daños.**
3. Después de limpiar el techo coloque el Grill **(2)** en su sitio, repitiendo el procedimiento inverso.

AVISO IMPORTANTE: El soporte del grill **(1)** puede caerse al rodarlo. Si esto sucede, inserte el soporte del grill **(1)** en el orifício existente en el techo del horno y ruédelo 90º hasta la posición de soporte del grill **(2)**.

La Tapa de Mica (3) situada en el techo debe mantenerse siempre limpia. Los restos de alimentos acumulados en la tapa de mica pueden causar daños o provocar chispas.

No utilice productos de limpieza abrasivos ni objetos puntiagudos.

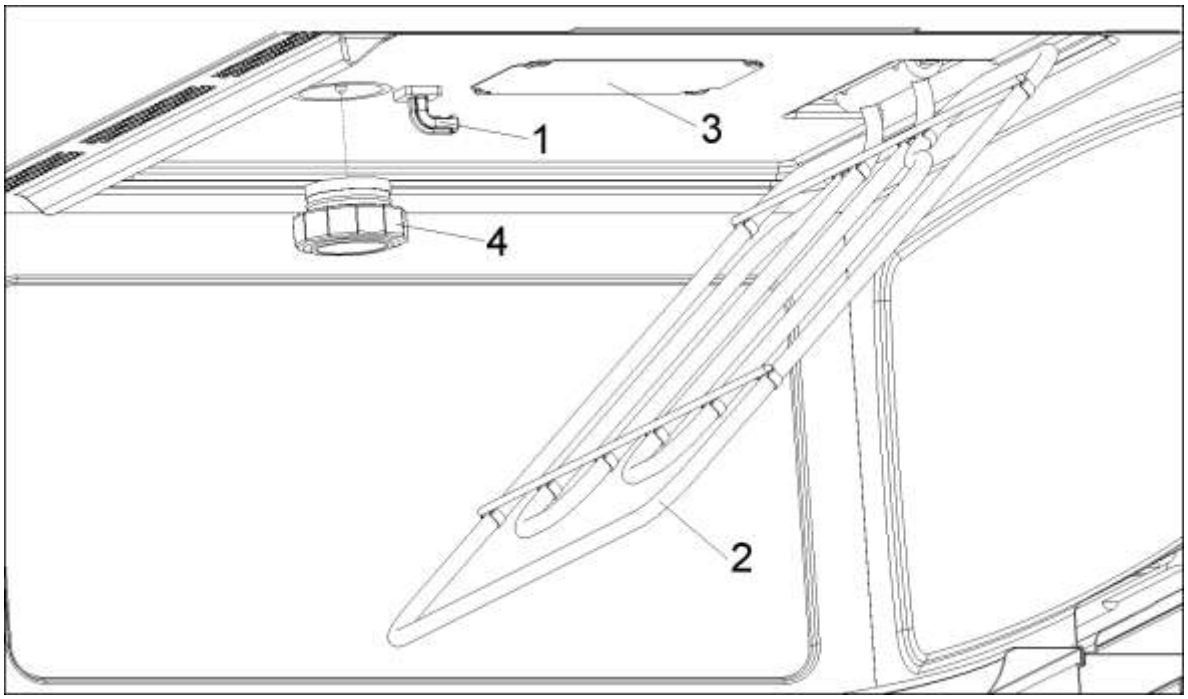
No retire la tapa de mica, para evitar cualquier riesgo.

La Tapa de Cristal de la Bombilla **(4)** está ubicada en el techo del horno y puede ser retirada fácilmente para limpieza. Para ello desenrósquela y límpiela con agua y detergente de lavavajillas.

Accesorios

Limpie los accesorios tras cada utilización. En el caso de que estén bastante sucios, ponga primero a remojo y, a continuación, utilice un cepillo y una esponja. Los accesorios pueden ser lavados en el lavavajillas.

Asegúrese de que el plato rotativo y el respectivo soporte están siempre limpios. No conecte el horno sin el plato rotativo y el respectivo soporte.



¿Qué hacer en caso de fallo de funcionamiento?

¡ATENCIÓN! Cualquier tipo de reparación sólo puede ser ejecutada por técnicos especializados. Toda reparación efectuada por personas no autorizadas por el fabricante es peligrosa.

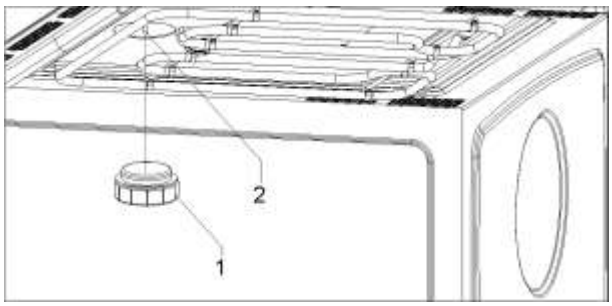
Las siguientes situaciones pueden corregirse sin contactar con la Asistencia Técnica.

- **¡El display está apagado!** Comprobar si:
  - La indicación de las horas se ha desconectado (ver capítulo sobre Regulaciones Base).
- **¡No ocurre nada cuando se presionan las teclas!** Comprobar si:
  - EL Bloqueo de Seguridad está activo (ver capítulo sobre Regulaciones Base).
- **¡El horno no funciona!** Comprobar si:
  - La clavija está correctamente conectada a la toma.
  - El circuito de alimentación del horno está conectado.
  - La puerta está completamente cerrada. La puerta tiene que cerrar de forma audible.
  - Existen cuerpos extraños entre la puerta y el frente de la cavidad.
- **¡Durante el funcionamiento del horno se oyen ruidos extraños!** Comprobar si:
  - Existen arcos eléctricos en el interior del horno generados por objetos metálicos extraños (ver capítulo sobre el tipo de Vajilla).
  - La vajilla entra en contacto con las paredes del horno.
  - Existen pinchos o cucharas sueltos en el interior del horno.
- **¡Los alimentos no se calientan o se calientan muy lentamente!** Comprobar si:
  - Utilizó inadvertidamente vajilla de metal.
  - Seleccionó el tiempo de funcionamiento y el nivel de potencia adecuados.
  - Colocó en el interior del horno una cantidad mayor o más fría de alimentos que habitualmente.
- **¡El alimento está excesivamente caliente, reseco o quemado!** Comprobar si seleccionó el tiempo de funcionamiento y el nivel de potencia adecuados.
- **¡Se oye un ruido después de acabar un proceso!** Esto no es un problema. El ventilador de refrigeración sigue funcionando durante algún tiempo. Cuando la temperatura baja lo suficiente, el ventilador se desconectará.
- **¡El horno funciona pero la iluminación interior no enciende!** Si todas las funciones operan correctamente, es probable que la bombilla esté fundida. Puede seguir utilizando el aparato.

Sustitución de la Bombilla

Para sustituir la bombilla proceda de la siguiente forma:

- Desconecte el horno de la alimentación eléctrica. Retire la clavija de la toma o desconecte el circuito de alimentación del horno.
- Desenrosque y retire la tapa de cristal de la bombilla **(1)**.
- Retire la bombilla de halógeno **(2)**. **¡Atención! La bombilla puede estar muy caliente.**
- Coloque una nueva bombilla de halógeno de 12V / 20W. **¡Atención! No toque directamente la superficie de la bombilla con los dedos porque puede dañarla.** Siga las instrucciones del fabricante de la bombilla.
- Enrosque la tapa de cristal de la bombilla **(1)**.
- Vuelva a conectar el horno a la alimentación eléctrica.



Características técnicas

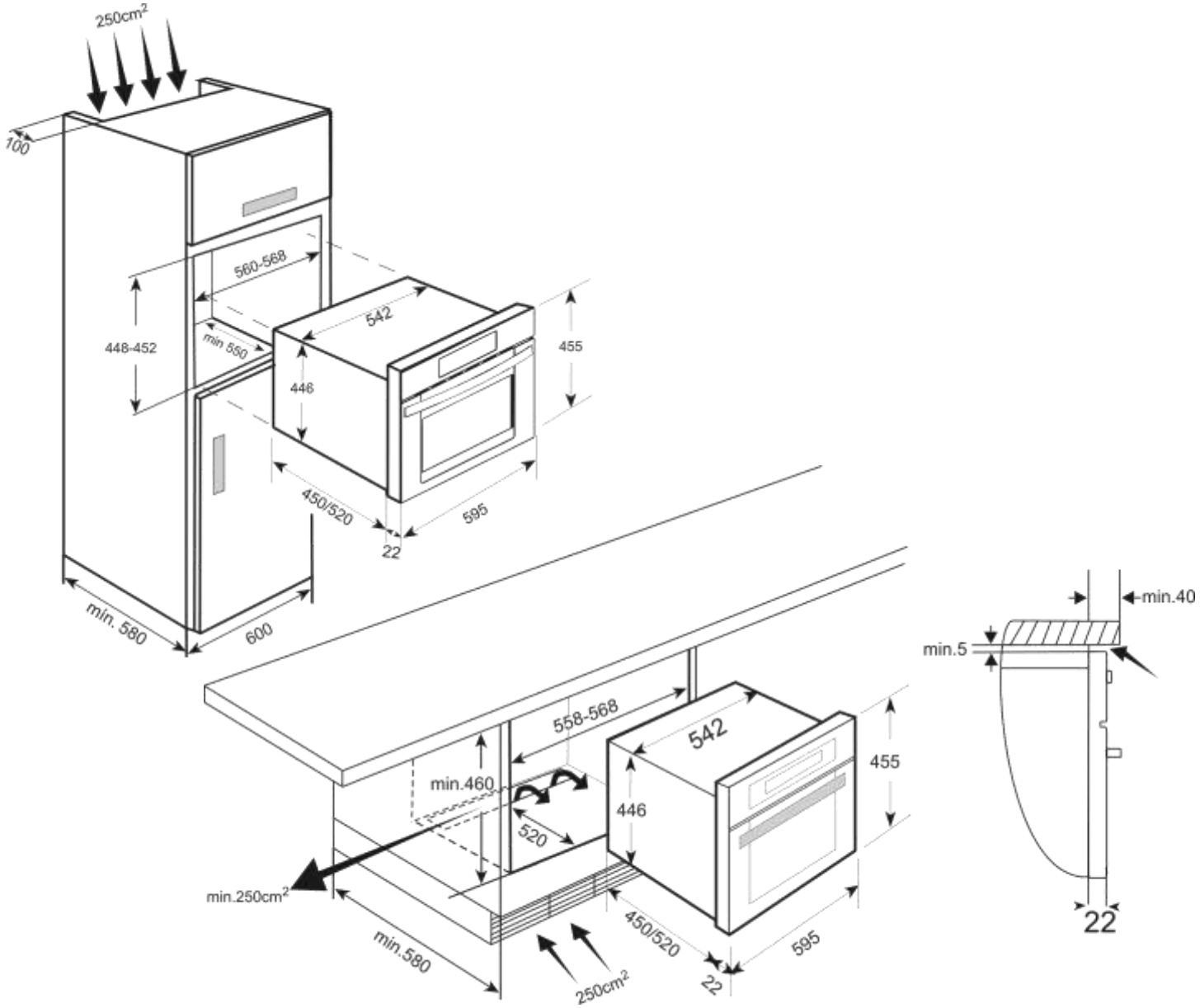
Descripción de las Funciones

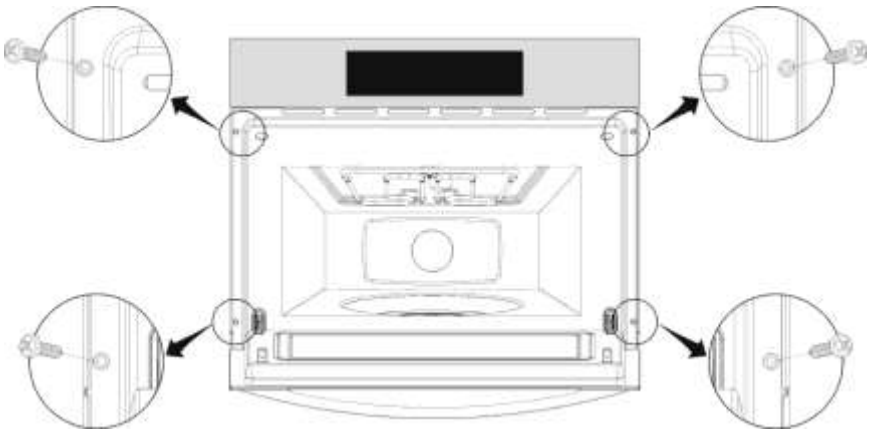
Descripción		Potencia		Alimentos
	Microondas		200 W	Descongelación lenta para alimentos delicados, mantener caliente
			400 W	Cocinar con poco calor, rehogar arroz Descongelación rápida
			600 W	Derretir mantequilla Calentar alimento para bebé
			800 W	Cocinar verduras y alimentos Cocinar y calentar cuidadosamente, Calentar y cocinar pequeñas cantidades Calentar alimentos delicados
			1000 W	Cocinar y calentar deprisa líquidos y alimentos precocinados,
	Microondas + Gril		200 W	Gratinar tostadas
			400 W	Cocinar al grill aves y carne
			600 W	Cocinar pasteles de carne y gratinados
			800 W	Preparación de redondo de carne
			1000 W	Gratinado de patatas
	Gril	---	---	Grillados
	Microondas + Convección		200 W	Asar o estofar carne
			400 W	Asar aves
			600 W	Otros asados rápidos
			800 W	Use cuidadosamente: los alimentos se pueden quemar.
			1000 W	Use cuidadosamente: los alimentos se pueden quemar.
	Convección	---	---	Asar alimentos y cocinar bollos y pasteles
	Grill Ventilado	---	---	Dorar alimentos uniformemente

Especificaciones

- Tensión AC ..... 230-240 V / 50 Hz
- Potencia requerida ..... 3400 W
- Potencia del grill ..... 1500 W
- Potencia de la convección. ..... 1600 W
- Potencia de salida microondas. ..... 1000 W
- Frecuencia de microondas … ..... 2450 MHz
- Dimensiones exteriores (L×A×P). ..... 595 × 455 × 542 mm
- Dimensiones de la cavidad (L×A×P). ..... 420 × 210 × 390 mm
- Capacidad del horno. ..... 32 l
- Peso ..... 38 kg

Instalación / Instalação





ES

- Introduzca el horno en el mueble hasta que el marco quede alineado.
- Abra la puerta del horno y fíjelo a las paredes laterales del mueble, con los 4 tornillos suministrados, atraviese los 4 agujeros en el marco del horno.

PT

- Introduza o forno no móvel até que o aro toque no móvel e alinhe-o.
- Abra a porta do forno e fixe-o às paredes laterais do móvel, com os 4 parafusos fornecidos, através dos 4 furos no aro do forno.